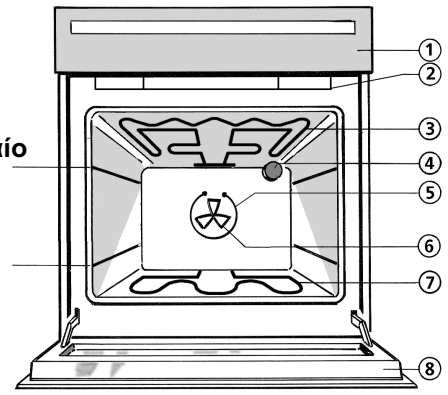
# AKZ 531

GR

# ΚΑΡΤΕΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ




1. Πίνακας χειριστηρίων
2. Ανεμιστήρας ψύξης (δεν είναι ορατός). Η λειτουργία του ανεμιστήρα εξαρτάται από τη θερμοκρασία στο φούρνο και/ή τη μονάδα εστιών και μπορεί να συνεχιστεί και μετά το σβήσιμο του φούρνου και/ή της μονάδας εστιών για λίγα λεπτά.
3. Πάνω αντίσταση (ρυθμιζόμενη σε ύψος)
4. Λαμπτήρας φούρνου
5. Ανεμιστήρας
6. Κυκλική αντίσταση
7. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)
8. Αθερμική πόρτα φούρνου

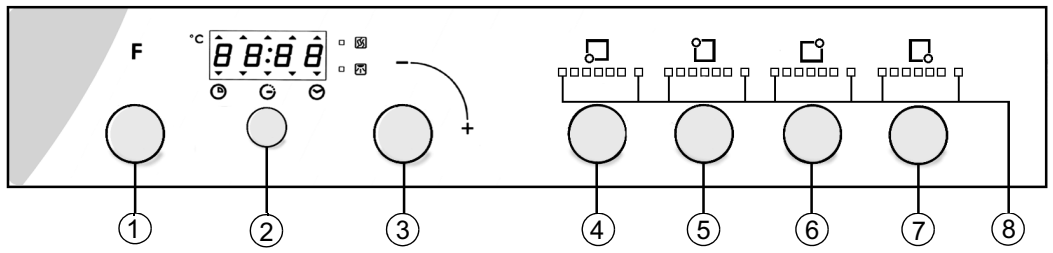
## ΑΞΕΣΟΥΑΡ

**Λαμαρίνα:**

**Ταψί:**

**Σχάρα:**

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ




1. Διακόπτης On/Off - Επιλογή λειτουργιών
2. Κουμπί επιβεβαίωσης και επιλογής προγράμματος
3. Διακόπτης αλλαγής προκαθορισμένων τιμών (θερμοκρασίας, χρόνου, επιπέδων)
4. Διακόπτης ελέγχου εμπρός αριστερής εστίας * 0 – 1 ...10
5. Διακόπτης ελέγχου πίσω αριστερής εστίας* 0 – 1 ...10
6. Διακόπτης ελέγχου πίσω δεξιάς εστίας* 0 – 1 ...10
7. Διακόπτης ελέγχου εμπρός δεξιάς εστίας * 0 – 1 ...10
8. Προειδοποιητικές λυχνίες της κουζίνας

* Οι διακόπτες της μονάδας εστιών δεν είναι εναλλάξιμοι. Μετά από επέμβαση καθαρισμού ή συντήρησης, τοποθετήστε τους στην αρχική τους θέση.

### Χωνευτοί διακόπτες

- Για να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη πιέστε τον στο κέντρο.
- Ο διακόπτης βγαίνει προς τα έξω.
- Γυρίστε τον στην επιθυμητή θέση.

Μετά το ψήσιμο, γυρίστε το διακόπτη στη θέση **0** και πιέστε τον στο κέντρο για να επανέλθει στην αρχική του θέση.

## Πίνακας λειτουργιών φούρνου

| Λειτουργία | Προεπιλεγμένη θερμοκρασία | Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία | Περιγραφή λειτουργίας |
|---|---|---|---|
| **Φούρνος σβηστός** | - | - | - |
| **ΛΑΜΠΤΗΡΑΣ** | - | - | Άναμμα εσωτερικού λαμπτήρα φούρνου. |
| **DUAL 35°/60°** | 35C - 60C | - | • Για να διατηρείται σταθερή η θερμοκρασία στο φούρνο.<br>• 35°C: για να φουσκώσουν ζυμαρικά, ψωμιά και πίτσα.<br>• 60°C: για να κρατάτε ζεστά τα φαγητά μετά το ψήσιμο.<br>• Συνιστάται η χρήση του πρώτου ραφιού. |
| **ΣΤΑΤΙΚΟ** | 200C | 50°C - 250°C | • Για να ψήσετε κρέας, ψάρι και πουλερικά σε ένα ράφι.<br>• Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος και βάλτε τα φαγητά στο φούρνο, όταν όλοι οι δείκτες του θερμόμετρου είναι αναμμένοι.<br>• Συνιστάται η χρήση του δεύτερου ή του τρίτου ραφιού. |
| **ΑΕΡΑΣ** | 175C | 50°C - 250°C | • Για ψήσιμο το πολύ σε 2 ράφια.<br>• Εν ανάγκη, συνιστάται να αλλάξετε τη θέση των φαγητών για να επιτευχθεί ομοιόμορφο ψήσιμο. |
| **Φούρνος με αύρα** | 160C | 50°C - 250°C | • Για να ψήσετε χωρίς προθέρμανση φαγητά που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία ψησίματος, σε ένα ή περισσότερα ράφια (π.χ.: ψάρι, λαχανικά, γλυκό) χωρίς μεταφορά οσμών από το ένα στο άλλο. |
| **ΤΟΥΡΜΠΟ-ΑΕΡΑΣ** | 160C | 50°C - 250°C | • Για ψήσιμο σε ένα ράφι (π.χ.: φρούτα, γλυκά, παστίτσιο, λαχανικά, πίτσα, κοτόπουλο). |
| **ΓΚΡΙΛ** | 3 | - | • Για να ψήσετε στο γκριλ παϊδάκια, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά και για να ροδίσετε το ψωμί.<br>• Η λειτουργία ρυθμίζεται σε διάφορα επίπεδα ισχύος (1 ελάχ. - 5 μέγ.).<br>• Προθερμαίνετε το φούρνο επί 3 - 5 λεπτά.<br>• Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.<br>• Για να ψήσετε κρέας, βάλτε λίγο νερό στο ταψί (στο πρώτο ράφι) για να μειώσετε τον καπνό και τα πιτσιλίσματα λίπους.<br>• Συνιστάται να γυρίζετε τα τρόφιμα κατά το ψήσιμο. |
| **ΓΚΡΙΛ + ΑΕΡΑΣ** | 3 | - | • Για να ψήνετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (ροσμπίφ, ψητό).<br>• Η λειτουργία ρυθμίζεται σε διάφορα επίπεδα ισχύος (1 ελάχ. - 5 μέγ.).<br>• Προθερμαίνετε το φούρνο επί 3 - 5 λεπτά.<br>• Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.<br>• Για να ψήσετε κρέας, βάλτε λίγο νερό στο ταψί (στο πρώτο ράφι) για να μειώσετε τον καπνό και τα πιτσιλίσματα λίπους.<br>• Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά το ψήσιμο. |
| **ΠΙΤΣΑ/ΨΩΜΙ** | - | P1- 300°C<br>P2- 220°C | • Για να ψήσετε πίτσα, ψωμί, γλυκά.<br>• Σε κάθε πρόγραμμα, αντιστοιχεί μία συνταγή που περιγράφεται στο σχετικό φυλλάδιο. |
| **BOOSTER** | 200C | 50°C - 250°C | • Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.<br>• Κατά το ζέσταμα, οι δείκτες του θερμόμετρου ανάβουν διαδοχικά.<br>• Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα και ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύει την αυτόματη μετάβαση του φούρνου στη **ΣΤΑΤΙΚΗ** λειτουργία. |



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

| ΦΑΓΗΤΑ | Λειτουργία | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Επίπεδο Ρόδισμα | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **ΚΡΕΑΣ** Αρνάκι, κατσικάκι, κριάρι | | X | 2 | 2 | 200 | 95 - 110 |
| | | X | 3 | 2 | 200 | 100 - 110 |
| | | X | 2 | - | 200 | 100 - 110 |
| Ψητό (μοσχάρι, χοιρινό, βοδινό) (kg. 1) | | X | 2 | 2 | 200 | 95 - 110 |
| | | X | 3 | 3 | 200 | 100 - 110 |
| | | X | 2 | - | 200 | 90 - 100 |
| Κοτόπουλο, κουνέλι, πάπια | | X | 2 | 3 | 200 | 80 - 90 |
| | | X | 2 | 3 | 190 | 80 - 90 |
| | | X | 2 | - | 200 | 85 - 95 |
| Γαλοπούλα (kg. 4-6) + επίπεδο 3 ρόδισμα | | X | 1 | 3 | 200 | 160 - 180 |
| | | X | 1 | 3 | 200 | 160 - 180 |
| | | X | 1 | - | 210 | 180 - 190 |
| Χήνα (2 kg) | | X | 2 | 3 | 210 | 100 - 130 |
| | | X | 1 | 3 | 200 | 100 - 130 |
| | | X | 2 | - | 200 | 100 - 130 |
| **ΨΑΡΙ** (ΟΛΟΚΛΗΡΟ) (1-2 kg) Τσιπούρα, πέρκα, τόνος, σολομός, μπακαλιάρος | | X | 2 | 1 | 200 | 45 - 55 |
| | | X | 3 | 1 | 190 | 45 - 55 |
| | | X | 2 | - | 200 | 50 - 60 |
| **ΨΑΡΙ** (ΦΕΤΕΣ) (1 kg.) Ξιφίας, τόνος | | X | 2 | 2 | 200 | 40 - 50 |
| | | X | 3 | 2 | 190 | 40 - 50 |
| | | X | 3 | - | 200 | 40 - 50 |
| **ΛΑΧΑΝΙΚΑ** Γεμιστές πιπεριές και ντομάτες | | X | 2 | - | 220 | 50 - 60 |
| | | X | 2 | - | 200 | 50 - 60 |
| | | X | 2 | - | 200 | 50 - 60 |
| Πατάτες στο φούρνο | | X | 2 | 3 | 220 | 50 - 60 |
| | | X | 2 | 3 | 200 | 50 - 60 |
| **ΓΛΥΚΑ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΛΠ.** Κέικ που φουσκώνουν | | X | 2 | - | 190 | 40 - 50 |
| | | X | 1 | - | 180 | 40 - 50 |
| | | X | 2 | - | 180 | 40 - 50 |
| Γλυκά με γέμιση (με τυρί) | | X | 2 | - | 190 | 80 - 90 |
| | | X | 2 | - | 180 | 70 - 80 |
| | | X | 2 | - | 180 | 80 - 90 |
| Γλυκό με φρούτα | | X | 2 | - | 190 | 40 - 50 |
| | | X | 2 | - | 180 | 40 - 50 |
| | | X | 2 | - | 180 | 40 - 50 |
| Στρούντελ | | X | 2 | - | 200 | 50 - 55 |
| | | X | 1 - 3 | - | 200 | 50 - 55 |
| | | X | 2 | - | 200 | 50 - 55 |
| Μπισκότα | | X | 2 | - | 170 | 20 - 30 |
| | | X | 1 - 3 | - | 200 | 20 - 30 |
| | | X | 2 | - | 200 | 20 - 30 |
| Σου | | X | 2 | - | 180 | 35 - 45 |
| | | X | 1 - 3 | - | 180 | 35 - 45 |
| | | X | 2 | - | 180 | 40 - 50 |

| ΦΑΓΗΤΑ | Λειτουργία | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Επίπεδο Ρόδισμα | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Αλμυρά | | X | 2 | - | 200 | 40 - 50 |
| | | X | 2 | - | 190 | 40 - 50 |
| | | X | 2 | - | 190 | 40 - 50 |
| Λαζάνια | | X | 2 | 1 | 200 | 45 - 60 |
| | | X | 2 | 1 | 200 | 45 - 60 |
| | | X | 2 | - | 200 | 45 - 60 |
| Γλυκά με γέμιση φρούτου π.χ. ανανάς, ροδάκινα | | X | 2 | - | 190 | 50 - 60 |
| | | X | 2 | - | 190 | 40 - 50 |
| | | X | 2 | - | 190 | 40 - 50 |
| Μαρέγκα | | X | 2 | - | 120 | 120 - 150 |
| | | - | 1 - 3 | - | 120 | 120 - 150 |
| | | - | 2 | - | 120 | 120 - 150 |
| Κρεατόπιτα | | X | 2 | - | 200 | 35 - 45 |
| | | X | 1 - 3 | - | 190 | 35 - 45 |
| | | X | 2 | - | 190 | 35 - 45 |
| Σουφλέ | | X | 2 | - | 200 | 40 - 50 |
| | | X | 2 | - | 190 | 45 - 55 |
| | | X | 2 | - | 190 | 45 - 55 |

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΓΚΡΙΛ

| ΦΑΓΗΤΑ | Λειτουργία | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Επίπεδο Ισχύς | Χρόνος ψησίματος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| Παϊδάκια | | X | 4 | 5 | 35 - 45 |
| Κοτολέτες | | X | 4 | 5 | 30 - 40 |
| Λουκάνικα | | X | 3 - 4 | 5 | 30 - 40 |
| Μπριζόλες | | X | 4 | 5 | 35 - 45 |
| Ψάρι (φέτες) | | X | 3 - 4 | 5 | 35 - 45 |
| Μπούτια κοτόπουλου | | X | 3 - 4 | 5 | 40 - 50 |
| Σουβλάκια | | X | 3 - 4 | 5 | 40 - 50 |
| Μπριζολάκια | | X | 3 - 4 | 5 | 35 - 45 |
| Μισό κοτόπουλο | | X | 3 | 5 | 45 - 55 |
| Μισό κοτόπουλο | | X | 3 | 5 | 45 - 55 |
| Ολόκληρο κοτόπουλο | | X | 3 | 5 | 60 - 70 |
| Ψητό (χοιρινό, μοσχάρι) | | X | 2 | 5 | 60 - 70 |
| Πάπια | | X | 2 | 5 | 70 - 80 |
| Μπούτι αρνίσιο | | X | 3 | 5 | 70 - 80 |
| Ροσμπίφ | | X | 3 | 5 | 50 - 60 |
| Πατάτες στο φούρνο | | X | 3 | 5 | 50 - 60 |
| Ψάρι (τσιπούρα, πέστροφα) | | X | 3 | 5 | 50 - 60 |

**ΣΗΜ.:** Για το ψήσιμο του κρέατος με Αέρα και Στατική λειτουργία συνιστάται η προσθήκη της λειτουργίας Ροδίσματος με επίπεδο από 1 έως 3.

Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί.

## Πίνακας λειτουργιών μονάδας εστιών (αναλόγως με το μοντέλο)

| Λειτουργία | Περιγραφή λειτουργίας |
|---|---|
| **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ** | Για διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας 60° έως το τέλος του μαγειρέματος. Για τη λειτουργία, γυρίστε το διακόπτη στη θέση . |
| **ΔΙΠΛΗ ΖΩΝΗ** | Διαθέσιμη στην εμπρός αριστερή και στην πίσω αριστερή εστία. Επεκτείνει τη ζώνη θέρμανσης της εστίας για να επιτρέψει τη χρήση μεγάλων οβάλ ή ορθογώνιων σκευών. Για τη λειτουργία: γυρίστε το διακόπτη στη θέση και περιμένετε έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει η λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας που αντιστοιχεί στην εστία. Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος γυρνώντας το διακόπτη αριστερόστροφα. Η ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας παραμένει αναμμένη υποδεικνύοντας τη λειτουργία της μονάδας εστιών. Για την απενεργοποίηση γυρίστε το διακόπτη στη θέση **"0"**. |
| **ICP (Αρχική φάση μαγειρέματος)** | Επιταχύνει τη θέρμανση της εστίας στην αρχική φάση του μαγειρέματος για τον προκαθορισμένο χρόνο. Για τη λειτουργία, γυρίστε το διακόπτη στη θέση **>>.** Περιμένετε έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας και στη συνέχεια γυρίστε το διακόπτη αριστερόστροφα έως το επιθυμητό επίπεδο ισχύος. Παράδειγμα: εάν το επίπεδο είναι **"1"**, η εστία λειτουργεί με πλήρη ισχύ **επί 1 λεπτό** και στη συνέχεια με επίπεδο ισχύος **"1"** έως το τέλος του μαγειρέματος, εκτός και αν αλλάξει η ρύθμιση του διακόπτη. Εάν το επίπεδο είναι **"6"**, η εστία λειτουργεί με πλήρη ισχύ επί **6 λεπτά** και στη συνέχεια με επίπεδο ισχύος **"6"** έως το τέλος του μαγειρέματος, εκτός και αν αλλάξει η ρύθμιση του διακόπτη. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλα τα επίπεδα **εκτός του επιπέδου "10"**. |
| **ΓΡΗΓΟΡΟΣ ΒΡΑΣΜΟΣ** | Για να βράσει γρήγορα το νερό παραμένει ενεργοποιημένη για τον προκαθορισμένο χρόνο. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, η εστία επιστρέφει αυτόματα στο μέγιστο επίπεδο ισχύος. Μπορεί να ενεργοποιηθεί και μετά την έναρξη του μαγειρέματος. Προσοχή: Πριν ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το σκεύος στην επιλεγμένη εστία για να αποφύγετε βλάβες στην κεραμική επιφάνεια. Οι τιμές των επιδόσεων που δηλώνονται για αυτή τη λειτουργία, είναι εγγυημένες για όλες τις μονάδες κεραμικών εστιών. Για τη λειτουργία, τοποθετήστε το σκεύος στην επιλεγμένη εστία και γυρίστε το διακόπτη στη θέση . Για την απενεργοποίηση αλλάξτε τη θέση του διακόπτη. |
| **ΖΕΣΤΑΜΑ** | Για να φουσκώσει η ζύμη, να μαλακώσει το βούτυρο από το ψυγείο, να διατηρηθεί ζεστό το μπιμπερό ή το φαγητό του μωρού, για να φτιάξετε γιαούρτι, να λειώσετε σοκολάτα κλπ. Είναι διαθέσιμη μόνο όταν είναι αναμμένη η ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας. Για τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι είναι αναμμένη η ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας της επιλεγμένης εστίας. Γυρίστε το διακόπτη στη θέση . Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας, αλλάξτε τη θέση του διακόπτη. |

Το σύμβολο αυτό δεν συνδέεται με καμία λειτουργία της μονάδας εστιών. Η αντίσταση είναι σβηστή.

## ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΕΣΤΙΩΝ

Ο πίνακας χειριστηρίων του φούρνου διαθέτει 4 περιστροφικούς διακόπτες που ελέγχουν τη λειτουργία της μονάδας εστιών. Διακρίνονται από μία διαβαθμισμένη κλίμακα που αντιστοιχεί στα διάφορα επίπεδα ισχύος και από διάφορα σύμβολα που αντιστοιχούν στις λειτουργίες.

- Γυρίστε το διακόπτη της επιλεγμένης εστίας δεξιόστροφα έως την επιθυμητή θέση (συμβουλευθείτε τις οδηγίες της μονάδας εστιών).